

DIPLOMADO DE PROFUNDIZACIÓN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD Y
DEL AMBIENTE PARA EL SECTOR DE ALIMENTOS PARA OPTAR EL TÍTULO DE
INGENIERO DE ALIMENTOS

Plan de auditoría para el programa de auditoría interna plan HACCP de la compañía Lácteos

Altagracia

LINA SARAI VELASQUEZ CHAPARRO

MARTIN ENRIQUE LASPRILLA

OSCAR ANDRES BERNAL

ANGELA MARIA URREA CORTES

CLEMENCIA DEL ALAVA

Directora del curso

UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA - UNAD
ESCUELA DE CIENCIAS BÁSICAS, TECNOLOGÍA E INGENIERÍA

PROGRAMA DE INGENIERIA EN ALIMENTOS

Palmira

2019

Nota aclaratoria: Para el desarrollo del presente trabajo se presenta información que no corresponden a la realidad. Fue tomada con el fin de desarrollar las actividades del diplomado; que, para efectos de la evaluación final, corresponde a la propuesta de un Plan de Auditoria para el Programa De Auditoría Interna Al Sistema De Gestión De la Inocuidad sobre el Plan HACCP en un contexto imaginario relacionado con la producción de alimentos.

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCION.....	4
2. OBJETIVOS	5
2.1 Objetivo General	5
2.2 Objetivos Específicos	5
3. CONTENIDO	6
3.1 Antecedentes Teóricos	6
3.2 Plan de Auditoria Programas Prerrequisitos	9
3.3 Plan de Auditoria Trazabilidad	11
3.4 Plan de Auditoria Medidas Preventivas	13
3.5 Plan de Auditoria Registros	14
3.6 Plan de Auditoria Identificación de PCC	16
3.8 Plan de Auditoria.....	18
3.9 Plan de Auditoria Equipo HACCP.....	20
4. CONCLUSIONES	23
5. BIBLIOGRAFÍA	24
6. ANEXOS	25
6.1 Informe de Auditoría Interna.....	25
6.2 Lista de Verificación	28

1. INTRODUCCION

De acuerdo a la norma ISO 19011 de 2018 define auditoria y plan de auditoria como: Proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencias objetivas y evaluarlas de manera objetiva con el fin de determinar el grado en que se cumplen los criterios de auditoría

Plan de auditoria: Descripción de las actividades y de los detalles acordados de una auditoría.

La importancia de llevar a cabo este plan de auditoría para la empresa Lácteos Altagracia, radica en la determinación del cumplimiento del plan HACCP, que es una herramienta que contribuye a asegurar la calidad, permitiendo garantizar un alimento seguro e inocuo para el consumidor, este procedimiento tiene la capacidad de identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Es necesario diseñar y gestionar Sistemas de Calidad de la inocuidad como futuros ingenieros en alimentos aplicando los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera, estando siempre en vanguardia de las actualizaciones de las diferentes normas que acobijan la industria alimentaria, en este caso se pretende obtener evidencias y posteriormente evaluarlas de manera objetiva por personal calificado y finalmente, con los resultados obtenidos poder generar las acciones preventivas y/o correctivas correspondientes.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo General

Diseñar el Plan de Auditoria Interna para la compañía Lácteos Altagracia, con el fin de evaluar la eficacia y cumplimiento del sistema del Plan HACCP, así como la identificación de oportunidades de mejora respecto al Sistema de Gestión de la Inocuidad.

2.2 Objetivos Específicos

- Proponer el plan de auditoría basado en el plan HACCP. Teniendo como referente la norma ISO19011:2018
- Comprobar la eficacia del sistema HACCP en su totalidad, mediante la revisión de procedimientos documentados y registros apropiados.
- Verificar el pensamiento basado en riesgos de acuerdo a los principios HACCP en el nivel operativo.
- Verificar la competencia y formación del personal que conforma el equipo de inocuidad de los alimentos.
- Garantizar el cumplimiento de los programas auditados en la empresa Lácteos Altagracia, con evidencia documental de las acciones correctivas y registros de cumplimiento del programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones.

3. CONTENIDO

3.1 Antecedentes Teóricos

En el plan de auditoria veremos cómo se define claramente el alcance, es decir un enunciado que indica el enfoque, extensión y el limite de una auditoria en particular, Esto claramente nos indicara que norma vamos auditar. Es importante entender además de un plan de auditoria nos permite una comunicación clara entre quienes integran el equipo auditor, y garantiza además que todos tengan un entendimiento común respecto a la auditoria, además se utiliza este termino dentro del equipo de auditoria para crear un lineamiento también ayuda a que el equipo tenga un plan claro para la auditoria.

Debemos también tener en cuenta que previamente la preparación de la auditoria esta básicamente enfocada en armar un equipo auditor, crear el plan de auditoria y dar la socialización a través de la comunicación interna dando aviso acerca de la auditoria que se va a realizar.

De acuerdo con la NTC ISO 19011:2018, la planificación de la auditoría debería direccionar o hacer referencia a los siguientes elementos:

- a) Los objetivos de la auditoría;
- b) El alcance de la auditoría, incluyendo la identificación de la organización y sus funciones, así como los procesos a ser auditados;
- c) Los criterios de auditoría y cualquier información documentada de referencia;
- d) Las ubicaciones (físicas y virtuales), fechas, tiempos y duraciones esperados de las

actividades de auditoría a realizar, incluyendo reuniones con la alta dirección del auditado;

e) La necesidad del equipo auditor de familiarizarse con las instalaciones y procesos de auditado (Ej. Realizando un recorrido por las locaciones físicas, o revisión de la tecnología de información y comunicación);

f) Los métodos de auditoría a ser utilizados, incluyendo la extensión con la cual el muestreo de auditoría es necesario para obtener suficiente evidencia de auditoría;

g) Roles y responsabilidades de los miembros del equipo auditor, así como las directrices para observadores o intérpretes;

h) La asignación de los recursos apropiados con base en la consideración de riesgos y oportunidades relacionadas con las actividades a ser auditadas.

Según Cuoto, el líder del equipo auditor es el responsable de elaborar el plan de la auditoría en el que se establece cómo se va a distribuir el tiempo para llevar a cabo las actividades de auditoría en planta. A la hora de preparar el plan de auditoría hay que intentar administrar y distribuir el tiempo disponible de la manera más efectiva posible para alcanzar los objetivos de la auditoría, teniendo siempre presente que el tiempo es un bien escaso. El tiempo es oro; no solo por los gastos que genera el equipo auditor, sino también, o incluso más, por los costes que le supone a la empresa auditada el tener que condicionar su actividad para atender al proceso de auditoría, o el que determinadas personas con responsabilidades diversas se pasen el día con los auditores. Con esta mentalidad el auditor jefe debe preparar un cronograma o un horario en el que se distribuyen las distintas actividades a realizar y se reparten las tareas entre los miembros que componen el equipo auditor.

Es necesario conocer el sistema HACCP, ya que el diseño de plan de auditorías para la empresa Lácteos Altagracia se basa en el programa de auditoría interna plan HACCP

Según el decreto 60 de 2002, define HACCP y Plan HACCP como:

HACCP: Iniciales que en inglés significan “Hazard Analysis Critical Control Point” y en español se traduce “Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico”.

Plan HACCP: Conjunto de procesos y procedimientos debidamente documentados de conformidad con los principios del Sistema HACCP, con el objeto de asegurar el control de los peligros que resulten significativos para la inocuidad de los alimentos, en el Segmento de la cadena alimentaria considerada

En el artículo 4 de este decreto se establecen los principios del sistema HACCP:

1. Realizar un análisis de peligros reales y potenciales asociados durante toda la

Cadena alimentaria hasta el punto de consumo.

2. Determinar los puntos de control crítico (PCC).

3. Establecer los límites críticos a tener en cuenta, en cada punto de control crítico

Identificado.

4. Establecer un sistema de monitoreo o vigilancia de los PCC identificados.


5. Establecer acciones correctivas con el fin de adoptarlas cuando el monitoreo o la

Vigilancia indiquen que un determinado PCC no está controlado.

6. Establecer un sistema efectivo de registro que documente el Plan Operativo HACCP.

7. Establecer un procedimiento de verificación y seguimiento, para asegurar que el Plan HACCP funciona correctamente.

3.2 Plan de Auditoria Programas Prerrequisitos

	LÁCTEOS ALTAGRACIA			Código: SGC – HACCP - 01			
	PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD PLAN HACCP			Versión: 001			
PROCESO A AUDITAR: Se tiene un programa de la toma de agua y para el único lavamanos que hay en el pasillo central de la zona de proceso control de agua potable, se llevan registros diarios de control de pH y cloro residual para que utilizan el personal de proceso, empaque, control de calidad y bodega.							
AUDITOR LIDER: Martín Enrique Lasprilla (MEL)			EQUIPO AUDITOR: Lina Sarai Velásquez (LSV) Oscar Andrés Bernal (OAB) Angela María Urrea (AMU)				
OBJETIVO DE AUDITORIA: Garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución.							
ALCANCE DE AUDITORIA: La auditoria se realiza a los programas de prerrequisitos de la empresa Lácteos Altagracia, en el cual se verificará el cumplimiento de la edificación e instalaciones y los registros de control de agua potable.							
CRITERIOS DE LA AUDITORIA: Decreto 60/2002 ISO 9001:2015 Resolución 2674/2013							
DESCRIPCIÓN DE LA AUDITORIA: Verificación de condiciones relacionadas con el sistema HACCP para los programas de prerrequisitos de la empresa Lácteos Altagracia y la revisión de los registros de control de agua potable en la línea de producción de queso fresco.							
RIESGOS DE LA AUDITORIA: Incumplimiento Carencia de un alto escepticismo profesional y de procedimientos ampliados de auditoría interna para los hallazgos o las deficiencias de control							
N.º	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR RESPONSABLE	PROGRAMACION			EVIDENCIAS
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	

1	Reunión de apertura	Jeje de producción /jefe de calidad	Líder del equipo auditor y equipo auditor	3/12/2019	8:00am	8:30am	Acta de apertura
2	Revisión de programas prerequisites del sistema (PPR).	Jeje de producción /jefe de calidad	Equipo auditor	3/12/2019	8:30am	10:00am	Registros Procedimientos documentados Manuales de Proceso
3	Revisión de la edificación e instalaciones si cumple de acuerdo a la Resolución 2674 DE 2013	Jeje de producción /jefe de calidad	Equipo auditor	3/12/2019	10:00am	12:00pm	Planos de servicios de la empresa
4	Almuerzo	No aplica	No aplica	3/12/2019	12:00pm	1:00pm	No aplica
5	Verificación de resultados, tendencias en los niveles de cloro residual y pH.	Jeje de producción/jefe de calidad	Equipo auditor	3/12/2019	1:00pm	1:45pm	Registros de monitoreo
6	Revisión de resultados en la toma de muestra para microbiología de manipuladores	Jeje de producción/jefe de calidad	Equipo auditor	3/12/2019	1:45pm	2:15pm	Registros documentados.
7	Determinación de la conclusión de la auditoria	Jefe de producción/jefe de calidad	Equipo auditor	3/12/2019	2:15pm	3:00pm	Listas de verificación
8	Reunión de cierre de auditoria	Jefe de producción /jefe de calidad	Líder del equipo auditor y equipo auditor	3/12/2019	3:00pm	3:30pm	Hallazgos y conclusiones de la auditoria

RECURSOS: Tiempo: para el desarrollo de las actividades de la auditoria, registros del equipo HACCP y listas de verificación.

Tecnológico: Equipos de cómputo, sistemas de redes (Internet web de la entidad), planos de servicios, sistemas de información, correo electrónico y la disponibilidad de la información: registros de monitoreos, procedimientos de verificación, cronogramas de capacitación, matriz de acciones correctoras y/o mejoras, planes de acción

Financiero: presupuesto establecido por el plan de acción para el proceso auditor

Martín Enrique Lasprilla	Jefe de producción/jefe de calidad
Firma Auditor Líder	Firma Auditado Responsable
Fecha: 3 de diciembre de 2019	Fecha: 3 de diciembre de 2019

3.3 Plan de Auditoria Trazabilidad

 <div>LÁCTEOS ALTAGRACIA</div>	LÁCTEOS ALTAGRACIA			Código: SGC – HACCP - 01			
	PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD PLAN HACCP			Versión: 001			
PROCESO A AUDITAR: Se evidenció que se llevan mecanismos que permiten realizar una trazabilidad de la línea de producción, pero desde la materia prima hasta el producto terminado, pero no se encuentra debidamente formulado.							
AUDITOR LIDER: Martín Enrique Lasprilla (MEL)			EQUIPO AUDITOR: Lina Sarai Velásquez (LSV) Oscar Andrés Bernal (OAB) Angela María Urrea (AMU)				
OBJETIVO DE AUDITORIA: Revisar los mecanismos de trazabilidad en este caso la formulación de la línea de producción desde la recepción de la materia prima hasta el producto terminando							
ALCANCE DE AUDITORIA: La auditoría se realiza a la trazabilidad de la línea de producción revisando las formulaciones desde la materia prima hasta el producto terminado							
CRITERIOS DE LA AUDITORIA: Decreto 60/2002 ISO 9001:2015 Resolución 2674/2013							
DESCRIPCIÓN DE LA AUDITORIA: Revisión sistema de trazabilidad, mediante ejercicio del mismo.							
RIESGOS DE LA AUDITORIA: Incumplimiento Carencia de un alto escepticismo profesional y de procedimientos ampliados de auditoría interna para los hallazgos o las deficiencias de control							
N.º	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR RESPONSABLE	PROGRAMACION			EVIDENCIAS
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de apertura	Alta dirección de la empresa jefe del equipo HACCP y jefe de producción	Líder del equipo auditor y equipo auditor	5/12/2019	8:00am	8:30am	Acta de apertura
2	Ejercicio de trazabilidad	Jefe del equipo HACCP y jefe de producción	Equipo auditor	5/12/2019	8:30am	9:00am	Procedimiento Documentado. Evidencias de trazabilidad
2	Realizar		Equipo auditor	5/12/2019	9:00am	10:00am	Formato de

	trazabilidad a un lote específico de materia prima que ingreso a través de la revisión del formato de Recepción de Materias Primas.	Jefe del equipo HACCP y jefe de producción					Recepción de Materias Primas.
3	Seguimiento a ruta de trazabilidad interna con el numero de lote del producto final, anexando en el formato de control de calidad de producto en proceso de producción. Los lotes involucrados en la producción.	Jefe del equipo HACCP y jefe de producción	Equipo auditor	5/12/2019	10:00am	11:00am	Verificar formato de control de calidad en las áreas de almacenamiento de producto.
4	Verificar en el formato de control de despacho a mercado, número de lote, nombre de cliente, día, temperatura y destino final.	Jefe del equipo HACCP y jefe de producción	Equipo auditor	5/12/2019	11:00am	12:00pm	Seguimiento a formato de registro de lotes despachados por referencia.
5	Determinación de la conclusión de la auditoria	Jefe del equipo HACCP y jefe de producción	Equipo auditor	5/12/2019	12:00pm	1:00pm	Registros procedimientos documentados
6	Reunión de cierre de auditoria	Alta dirección de la empresa jefe del equipo HACCP y jefe de producción	Líder del equipo auditor y equipo auditor	5/12/2019	1:00pm	1:30pm	Acta de cierre conclusiones de la auditoria

RECURSOS:

Tiempo: para el desarrollo de las actividades de la auditoria, registros del equipo HACCP y listas de verificación.

Tecnológico: Equipos de cómputo, sistemas de redes (Internet web de la entidad), sistemas de información, correo electrónico y la disponibilidad de la información: registros de monitoreos, procedimientos de verificación, cronogramas de capacitación, matriz de acciones correctoras y/o mejoras, planes de acción

Financiero: presupuesto establecido por el plan de acción para el proceso auditor

Martín Enrique Lasprilla	Jefe del equipo HACCP/ jefe de producción
Firma Auditor Líder	Firma Auditado Responsable
Fecha: 5 de diciembre de 2019	Fecha: 5 de diciembre de 2019

3.4 Plan de Auditoria Medidas Preventivas

 <div>LÁCTEOS ALTAGRACIA</div>	LÁCTEOS ALTAGRACIA			Código: SGC – HACCP - 01			
	PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD PLAN HACCP			Versión: 001			
PROCESO A AUDITAR: El personal de producción está más entrenado a atender medidas correctivas que preventivas. No se tienen protocolos establecidos para realizar medidas preventivas							
AUDITOR LIDER: Martín Enrique Lasprilla (MEL)			EQUIPO AUDITOR: Lina Sarai Velásquez (LSV) Oscar Andrés Bernal (OAB) Ángela María Urrea (AMU).				
OBJETIVO DE AUDITORIA: Evidenciar el cumplimiento de las medidas preventivas en el personal de producción							
ALCANCE DE AUDIORIA: La auditoría se realiza al personal revisando la competencia que tienen para tomar medidas preventivas y la revisión de los protocolos para estas.							
CRITERIOS DE LA AUDITORIA: Decreto 60/2002 ISO 9001:2015 Resolución 2674/2013							
DESCRIPCIÓN DE LA AUDITORIA: Evaluación de competencia y conocimientos a los miembros del equipo de inocuidad.							
RIESGOS DE LA AUDITORIA: Incumplimiento Carencia de un alto escepticismo profesional y de procedimientos ampliados de auditoría interna para los hallazgos o las deficiencias de control							
N.º	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR RESPONSABLE	PROGRAMACION			EVIDENCIAS
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de apertura	Alta dirección de la empresa, jefe de producción y jefe de calidad	Líder del equipo auditor y equipo auditor	6/12/2019	8:00 am	8:30 am	Acta de apertura
2	Revisión de programas prerequisites del sistema	Jefe de producción y jefe de calidad	Equipo auditor	6/12/2019	8:30 am	9:30 am	Registros procedimientos documentados
3	Verificación del cumplimiento de numeral 8.5.2.4.1 de la norma ISO 22000).	Jefe de producción y jefe de calidad	Equipo auditor	6/12/2019	9:30am	10:30am	Registros procedimientos documentados
4	Comprobar si el equipo de	Jefe de producción y jefe	Equipo auditor	6/12/2019	10:30am	11:00am	Registros procedimientos

	inocuidad conoce el sistema HACCP ISO 22000:2018 Numeral 8.5.2.4.1	de calidad					documentados
5	Evaluar las competencias del equipo HACCP ISO 22000:2018 numeral 8.5.2.4.1	Jefe de producción y jefe de calidad	Equipo auditor	6/12/2019	11:00am	11:30am	Registros procedimientos documentados
6	Determinación de la conclusión de la auditoria	Jefe de producción y jefe de calidad	Equipo auditor	6/12/2019	11:30am	12:00pm	Registros procedimientos documentados
7	Reunión de cierre de auditoria	Alta dirección de la empresa, jefe de producción y jefe de calidad	Líder del equipo auditor y equipo auditor	6/12/2019	12:00pm	12:30pm	Acta de cierre conclusiones de la auditoria
RECURSOS: Tiempo: para el desarrollo de las actividades de la auditoria, registros del equipo HACCP y listas de verificación. Tecnológico: Equipos de cómputo, sistemas de redes (Internet web de la entidad), sistemas de información, correo electrónico y la disponibilidad de la información: registros de monitoreos, procedimientos de verificación, cronogramas de capacitación, matriz de acciones correctoras y/o mejoras, planes de acción Financiero: presupuesto establecido por el plan de acción para el proceso auditor							
Martín Enrique Lasprilla			Jefe de Equipo de inocuidad HACCP				
Firma Auditor Líder			Firma Auditado Responsable				
Fecha: 6 de diciembre de 2019			Fecha: 6 de diciembre de 2019				


3.5 Plan de Auditoria Registros

 LÁCTEOS ALTAGRACIA	LÁCTEOS ALTAGRACIA	Código: SGC – HACCP - 01
	PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD PLAN HACCP	Versión: 001
PROCESO A AUDITAR: No se evidenció que existen registros que soporten el cumplimiento del programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones		
AUDITOR LIDER: Martín Enrique Lasprilla (MEL)		EQUIPO AUDITOR: Lina Sarai Velásquez (LSV) Oscar Andrés Bernal (OAB) Angela María Urrea (AMU)

OBJETIVO DE AUDITORIA: Revisar el cumplimiento de los registros que soporten el cumplimiento del programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones							
ALCANCE DE AUDITORIA: La auditoría se realiza a la revisión de los registros que soportan el cumplimiento del programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones en cuenta los requisitos del plan HACCP							
CRITERIOS DE LA AUDITORIA: Decreto 60/2002 ISO 9001:2015 Resolución 2674/2013							
DESCRIPCIÓN DE LA AUDITORIA: Revisar el cumplimiento del programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones							
RIESGOS DE LA AUDITORIA: Incumplimiento Carencia de un alto escepticismo profesional y de procedimientos ampliados de auditoría interna para los hallazgos o las deficiencias de control							
N.º	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR RESPONSABLE	PROGRAMACION			EVIDENCIAS
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Apertura de la reunión	Alta dirección de la empresa jefe del equipo HACCP	Líder del equipo auditor y equipo auditor	7/12/2019	8:00 am	8:30am	Acta de reunión
2	Verificación del cumplimiento de las BPM, y los perfiles sanitarios en planta (edificaciones, materiales de la edificación).	Comité de inocuidad	Equipo auditor	7/12/2019	8:30am	10:00am	Listas de Chequeo BPM. (instalaciones-equipos)
3	Verificación de la existencia y el planteamiento de los PPRs, en el plan HACCP.	Comité de inocuidad	Equipo auditor	7/12/2019	10:00am	11:00am	Documento soporte donde se evidencie el planteamiento de un PPRs, enfocado en el funcionamiento, instalaciones adecuadas para el desarrollo de las operaciones.
4	Evaluación al equipo HACCP de la empresa láctea alta gracia sobre el conocimiento y manejo del plan HACCP.	Comité de inocuidad	Equipo auditor	7/12/2019	11:00am	12:00pm	Entrevistas a cada integrante del grupo auditado y documentación de la misma
5	Revisar si el equipo HACCP de la organización de	Comité de inocuidad	Equipo auditor	7/12/2019	12:00pm	12:30pm	Registros documentados

	lácteos ALTA GRACIA establece procedimientos de verificación del sistema HACCP para determinar si este está funcionando correctamente						
6	Reunión cierre de auditoria	Comité de inocuidad	Líder del equipo auditor y equipo auditor	7/12/2019	12:30m	1:00pm	Acta de cierre conclusiones de la auditoria
RECURSOS: Tiempo: para el desarrollo de las actividades de la auditoria, registros del equipo HACCP y listas de verificación. Tecnológico: Equipos de cómputo, sistemas de redes (Internet web de la entidad), sistemas de información, correo electrónico y la disponibilidad de la información: registros de monitoreos, procedimientos de verificación, cronogramas de capacitación, matriz de acciones correctoras y/o mejoras, planes de acción Financiero: presupuesto establecido por el plan de acción para el proceso auditor							
Martin Laspriella			Jefe comité de inocuidad				
Firma Auditor Líder			Firma Auditado Responsable				
Fecha: 7 de diciembre de 2019			Fecha: 7 de diciembre de 2019				

3.6 Plan de Auditoria Identificación de PCC

	LÁCTEOS ALTAGRACIA	Código: SGC – HACCP - 01
	PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD PLAN HACCP	Versión: 001
PROCESO A AUDITAR: Se evidenció que existen PCC identificados, pero se han identificado 6 PCC lo que hace complejo el seguimiento o el plan HACCP no se encuentra debidamente soportado en las BPM		
AUDITOR LIDER: Martín Enrique Lasprilla (MEL)	EQUIPO AUDITOR: Lina Sarai Velásquez (LSV) Oscar Andrés Bernal (OAB) Angela María Urrea (AMU)	
OBJETIVO DE AUDITORIA: Revisar los hallazgos de los PCC, si se encuentran debidamente soportados al plan HACCP y BPM		

ALCANCE DE AUDITORIA:

La auditoría se realiza al procedimiento para evidenciar Seguimiento PCC según plan HACCP

CRITERIOS DE LA AUDITORIA:

Decreto 60/2002

ISO 9001:2015

Resolución 2674/2013

HACCP – BPM según los principios y criterios del CODEX – CAP – RCP 1- 1969 versión 4

DESCRIPCIÓN DE LA AUDITORIA: Al inicio de la auditoria se realiza una reunión de apertura en donde estarán presente la alta dirección y el jefe del equipo HACCP y el líder y quipo de auditoria en unánime acuerdo de llevar a cabo el plan de auditoria, donde se revisaran la información documentada respecto a la identificación de los PCC de la empresa Lácteos Altagracia, se determinara si cumple con el decreto 60 de 2002 y posterior se harán las colusiones en donde el quipo auditor expone los hallazgos encontrados, finalmente se hace el cierre de la reunión con todos los participantes.

RIESGOS DE LA AUDITORIA:

Incumplimiento

Carencia de un alto escepticismo profesional y de procedimientos ampliados de auditoria interna para los hallazgos o las deficiencias de control

N.º	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR RESPONSABLE	PROGRAMACION			EVIDENCIAS
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de apertura	Alta dirección de la empresa jefe del equipo HACCP	Líder del equipo auditor y equipo auditor	8/12/2019	7:00am	7:30am	Acta de apertura
2	Revisión del árbol de decisiones de la identificación de los PCC	Jefe del equipo HACCP	Equipo auditor	8/12/2019	7:30am	8:30am	Registro de árbol de decisiones para PCC
3	Revisión de los límites críticos establecidos, en cada punto de control crítico Identificado. Decreto 60 de 2002 Art 4, numeral 3	Jefe del equipo HACCP	Equipo auditor	8/12/2019	8:30am	9:45am	Registros de control PCC
4	Revisar el sistema de monitoreo o vigilancia de los PCC identificados Decreto 60 de 2002 Art 4, numeral 4	Jefe del equipo HACCP	Equipo auditor	8/12/2019	9:45am	10:45am	Registros de monitoreo PCC
5	Revisión de las acciones correctivas con el fin de adoptarlas cuando el monitoreo o la vigilancia indiquen que un	Jefe del equipo HACCP	Equipo auditor	8/12/2019	10:45am	11:45am	Registros de acciones correctivas PCC

	determinado PCC no está controlado Decreto 60 de 2002 Art 4, numeral 5						
6	Revisión del sistema de registro documental, que cumpla con el Plan Operativo HACCP Decreto 60 de 2002 Art 4, numeral 6	Jefe del equipo HACCP	Equipo auditor	8/12/2019	11:45am	12:30pm	Registros del Plan Operativo HACCP
7	Determinación de la conclusión de la auditoria	Alta dirección de la empresa jefe del equipo HACCP	Equipo auditor	8/12/2019	12:30pm	1:00pm	Listas de verificación
8	Reunión de cierre de auditoria	Alta dirección de la empresa jefe del equipo HACCP	Líder del equipo auditor y equipo auditor	8/12/2019	1:00pm	1:30pm	Hallazgos y conclusiones de la auditoria

RECURSOS:


Tiempo: para el desarrollo de las actividades de la auditoria, registros del equipo HACCP y listas de verificación.

Tecnológico: Equipos de cómputo, sistemas de redes (Internet web de la entidad), sistemas de información, correo electrónico y la disponibilidad de la información: registros de monitoreos, procedimientos de verificación, cronogramas de capacitación, matriz de acciones correctoras y/o mejoras, planes de acción

Financiero: presupuesto establecido por el plan de acción para el proceso auditor

Martín Enrique Lasprilla	Jefe equipo HACCP
Firma Auditor Líder	Firma Auditado Responsable
Fecha: 8 diciembre de 2019	Fecha: 8 diciembre de 2019


3.8 Plan de Auditoria

 LÁCTEOS ALTAGRACIA	LÁCTEOS ALTAGRACIA	Código: SGC – HACCP - 01
	PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD PLAN HACCP	Versión: 001

PROCESO A AUDITAR: Las reuniones ocurren cuando se evidencia una acción correctiva que hay que tomar.							
AUDITOR LIDER: Martín Enrique Lasprilla (MEL)				EQUIPO AUDITOR: Lina Sarai Velásquez (LSV) Oscar Andrés Bernal (OAB) Angela María Urrea (AMU)			
OBJETIVO DE AUDITORIA: Verificar la organización de las reuniones cuando se evidencia una acción correctiva de acuerdo al plan HACCP							
ALCANCE DE AUDITORIA: La auditoría se realiza para la revisión del cumplimiento del programa de aplicación de acciones correctivas en la organización							
CRITERIOS DE LA AUDITORIA: ISO 22000:2018 ISO 9001:2015 Decreto 60/2002							
DESCRIPCIÓN DE LA AUDITORIA: Revisar el cumplimiento del programa de aplicación de acciones correctivas en la organización							
RIESGOS DE LA AUDITORIA: Incumplimiento Emitir información errada por el hecho de no haber detectado errores o faltas significativas que podría modificar por completo la opinión dada en un informe							
N.º	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR RESPONSABLE	PROGRAMACION			EVIDENCIAS
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de apertura		Equipo de inocuidad	10/12/2019	8:00am	8:30am	Acta de apertura
2	Verificar la documentación de la organización referente al plan de aplicación de acciones correctivas.	Jefe de equipo HACCP	Equipo de inocuidad	10/12/2019	8:30 am	9:30am	Cronogramas de actividades, registros documentados de las reuniones realizadas por parte del equipo HACCP
3	Evaluación al equipo HACCP de la empresa láctea alta gracia sobre el conocimiento y manejo del plan HACCP.	Equipo HACCP	Equipo de inocuidad	10/12/2019	9:30am	10:30am	Entrevistas a cada integrante del grupo auditado y documentación de la misma
4	Revisar si el equipo HACCP de la organización de lácteos Alta gracia establece	Equipo HACCP	Equipo de inocuidad	10/12/2019	10:30am	11:30am	Registros documentados

	procedimientos de verificación del sistema HACCP para determinar si este esta funcionado correctamente						
5	Verificar si el equipo HACCP establecen acciones correctivas cuando se detecta un desvío durante el monitoreo.	Jefe de equipo HACCP	Equipo de inocuidad	10/12/2019	11:30am	12:30pm	Registros documentados Cronogramas de actividades desarrolladas
6	Reunión de cierre	Equipo HACCP	Equipo de inocuidad	10/12/2019	12:30pm	1:00pm	Acta de cierre conclusiones de la auditoria
RECURSOS: Tiempo: para el desarrollo de las actividades de la auditoria, registros del equipo HACCP y listas de verificación. Tecnológico: Equipos de cómputo, sistemas de redes (Internet web de la entidad), sistemas de información, correo electrónico y la disponibilidad de la información: registros de monitoreos, procedimientos de verificación, cronogramas de capacitación, matriz de acciones correctoras y/o mejoras, planes de acción Financiero: presupuesto establecido por el plan de acción para el proceso auditor							
MARTIN LASPRIELLA				Jefe de equipo HACCP			
Firma Auditor Líder				Firma Auditado Responsable			
Fecha: 10 de diciembre de 2019				Fecha: 10 de diciembre de 2019			

3.9 Plan de Auditoria Equipo HACCP

 LÁCTEOS ALTAGRACIA	LÁCTEOS ALTAGRACIA	Código: SGC – HACCP - 01
	PLAN DE AUDITORIA INTERNA SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD PLAN HACCP	Versión: 001
PROCESO A AUDITAR: El equipo HACCP está conformado por personal operativo que es experto en la línea de producción de queso; pero no tiene un conocimiento sólido sobre el sistema HACCP.		

AUDITOR LIDER: Martín Enrique Lasprilla (MEL)				EQUIPO AUDITOR: Lina Sarai Velásquez (LSV) Oscar Andrés Bernal (OAB) Angela María Urrea (AMU)			
OBJETIVO DE AUDITORIA: Verificar si el equipo HACCP de la empresa Lácteos Altagracia cumple con las competencias sobre el sistema HACCP.							
ALCANCE DE AUDITORIA: La auditoría se realiza para evaluación y verificación de que competencia y conocimientos a los miembros del equipo de inocuidad sea de acuerdo al plan HACCP							
CRITERIOS DE LA AUDITORIA: Decreto 60/2002 ISO 9001:2015 Resolución 2674/2013							
DESCRIPCIÓN DE LA AUDITORIA: Evaluación de competencia y conocimientos a los miembros del equipo de inocuidad.							
RIESGOS DE LA AUDITORIA: Incumplimiento Carencia de un alto escepticismo profesional y de procedimientos ampliados de auditoria interna para los hallazgos o las deficiencias de control							
N.º	ACTIVIDAD DE AUDITORIA	AUDITADO RESPONSABLE	AUDITOR RESPONSABLE	PROGRAMACION			EVIDENCIAS
				FECHA	HORA INICIO	HORA FINAL	
1	Reunión de apertura	Alta dirección de la empresa jefe del equipo HACCP	Líder del equipo auditor y equipo auditor	12/12/2019	7:00am	8:00pm	Acta de apertura
2	Verificar la documentación de la existencia de un equipo HACCP establecido por Lácteos Altagracia	Jefe del equipo HACCP	Equipo auditor	12/12/2019	8:00am	9:15pm	Registros documentados de los integrantes del equipo HACCP, plan de capacitación, Cronogramas de capacitación, hojas de vida donde se evidencia la experticia de los miembros del equipo HACCP.
3	Comprobar si el equipo HACCP conoce a cabalidad el sistema HACCP	Jefe del equipo HACCP	Equipo auditor	12/12/2019	9:15am	10:45am	Entrevistas para determinar el conocimiento del sistema

							HACCP donde Registro de capacitaciones
4	Evaluar las competencias del equipo HACCP ISO 22000:2018	Jefe del equipo HACCP	Equipo auditor	12/12/2019	10:45am	12:00pm	Evaluaciones de desempeño determinar las competencias del equipo HACCP
5	Almuerzo	No aplica	No aplica	12/12/2019	12:00pm	1:00pm	No aplica
6	Verificar si el equipo HACCP tiene registros de sus integrantes y como distribuyen las responsabilidades del sistema HACCP	Jefe del equipo HACCP	Equipo auditor	12/12/2019	1:00pm	2:00pm	Registros documentados de los integrantes del equipo HACCP
1027	Verificar si el jefe del equipo HACCP garantiza la formación y competencias pertinentes del equipo de inocuidad alimentaria	Jefe del equipo HACCP	Equipo auditor	12/12/2019	2:00pm	2:30pm	Cronograma de capacitaciones al equipo HACCP Registros de entrevista al equipo HACCP
8	Determinación de la conclusión de la auditoria	Alta dirección de la empresa jefe del equipo HACCP	Equipo auditor	12/12/2019	2:30pm	3:30pm	Listas de verificación
9	Reunión de cierre de auditoria	Alta dirección de la empresa jefe del equipo HACCP	Líder del equipo auditor y equipo auditor	12/12/2019	3:30pm	4:30pm	Hallazgos y conclusiones de la auditoria

RECURSOS: Tiempo: para el desarrollo de las actividades de la auditoria, registros del equipo HACCP y listas de verificación.

Tecnológico: Equipos de cómputo, sistemas de redes (Internet web de la entidad), sistemas de información, correo electrónico y la disponibilidad de la información: registros de monitoreos, procedimientos de verificación, cronogramas de capacitación, matriz de acciones correctoras y/o mejoras, planes de acción

Financiero: presupuesto establecido por el plan de acción para el proceso auditor

Martín Enrique Lasprilla	Jefe equipo HACCP
Firma Auditor Líder	Firma Auditado Responsable
Fecha: 12 de diciembre de 2019	Fecha: 12 de diciembre de 2019

4. CONCLUSIONES

- Se proponen Planes de Auditoría individuales, para cada hallazgo evidenciado. Estos a su vez, brindaron información concreta y explícita, que pudiera orientar a la empresa láctea Lácteos Altagracia, acerca de que recomendaciones tener en cuenta, con el fin de mejorar día a día su Sistema de Gestión de Calidad, a través del seguimiento, que garantizará el cumplimiento de los estándares actuales requeridos y comprometidos con la mejora continua
- A partir de la programación de auditoría en la empresa de Lácteos Altagracia se diseñó satisfactoriamente el plan de auditoría para la evaluación de los diferentes hallazgos encontrados, teniendo claros los objetivos, el alcance y los criterios de la misma para su desarrollo, verificando los procesos operacionales como los documentales que son los que soportan la acción correctiva tomada por los auditados.
- Como conclusión importante de esta actividad que formó parte del diplomado, podemos afirmar la importancia que tienen los roles definidos y el compromiso de la alta dirección para la implementación adecuada de los sistemas de Gestión de Inocuidad y Calidad. En lácteos Altagracia, es importante que cuente con una asignación de recursos para la formación de un Equipo HACCP competente, con áreas enfocadas en la mejora continua la cual se pueda evidenciar en el seguimiento, análisis y medición de las acciones tomadas. Es importante comprender que las normas han sido creadas finalmente para lograr la satisfacción del cliente, para obtener productos inocuos y de esta manera alimentar, y nutrir al mundo de una manera segura, limpia y sustentable.
- Con el desarrollo de este diplomado logramos construir un conocimiento amplio acerca del enfoque de las auditorías, el criterio, la normatividad que sustenta unos lineamientos claros respecto a la inocuidad y al sistema de gestión ambiental, necesario y que complementa todos los procesos de calidad, cuidando el contexto de la organización y el ambiente

5. BIBLIOGRAFÍA

- Couto, Lorenzo, Luis. Auditoría del sistema APPCC: cómo verificar los sistemas de gestión de inocuidad alimentaria HACCP, Ediciones Díaz de Santos, 2008. ProQuest Ebook Central,
<http://ebookcentral.proquest.com/lib/unadsp/detail.action?docID=3189307>.
- Guía Técnica Colombiana GTC-ISO 19011:2018. Directrices para la auditoría de los sistemas de gestión. Recuperado de
<https://bibliotecavirtual.unad.edu.co:3034/colecao.aspx>
- INVIMA. (2013). Resolución 2674 – 2013. [Portal web]. Recuperado de
<https://www.invima.gov.co/normatividad-sp-510373846/alimentos/resoluciones-alimentos/resoluciones-2013/3165-resolucion-2674-del-22-de-julio-de-2013-.html>
- Ministerio de salud y protección Colombia. Decreto número 60 de 2002. Recuperado de
https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%200060%20DE%2002.pdf

6. ANEXOS

6.1 Informe de Auditoría Interna

Fecha de informe: 12 de diciembre del 2019

LUGAR:

Planta Lácteos Altagracia

Informe No.:

1001

Clase de auditoría:

Interna- individual

Cliente de la auditoría:

Lácteos Altagracia

OBJETIVO: Verificar y validar la conformidad y cumplimiento de los procesos en planta Lácteos Altagracia

ALCANCE:

Va desde la validación de los procesos operativos en planta, procedimientos o verificaciones realizadas por el equipo HACCP, revisión de PPR, hasta el almacenamiento y distribución del producto terminado listo para distribuir y comercializar.

EQUIPO AUDITOR:

Lina Sarai Velásquez (LSV)

Oscar Andrés Bernal (OAB)

Angela María Urrea (AMU)

LÍDER DEL EQUIPO AUDITOR:

Martín Enrique Lasprilla (MEL)

PERSONAL AUDITADO:

Personal de operaciones y Calidad.

CRITERIOS DE AUDITORÍA:

Decreto 060/2002

ISO 9001:2015

Resolución 2674/2013

HALLAZGOS

EVIDENCIAS DE CONFORMIDAD DEL SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO:

Se verifican otros procesos, programas como son Programa de aguas, y el procedimiento establecido para la validación del pH y cloro residual, encontrando que se tiene establecido la actividad con una frecuencia, se requiere ampliar el alcance o puntos de muestreo. Observación.

Entrenamiento a personal de producción encargado del monitoreo del proceso:

Tienen un enfoque fuerte y solido a nivel de conceptos operativos, lo que es importante y coherente para controlar los procesos productivos, pero se requiere un entrenamiento focalizado en los conceptos HACCP.

Programa de Trazabilidad: se realizan rutas, se tiene dispuesto los mecanismos, pero es necesario ajustar el procedimiento de control en las etapas productivas para integrar todos los lotes que intervinieron en el proceso de elaboración de producto, esto para poder trazar todas las materias primas y los insumos

NO CONFORMIDADES: Se evidenció que existen PCC identificados, pero se han identificado 6 PCC lo que hace complejo el seguimiento o el plan HACCP no se encuentra debidamente soportado en las BPM.

Revisar los hallazgos de los PCC, si se encuentran debidamente soportados al plan HACCP y BPM.

Revisión de los límites críticos establecidos, en cada punto de control crítico
Identificado. Decreto 60 de 2002 Art 4, numerales 1, 2, 3, 4. Principios del Sistema HACCP.

Al realizar la auditoria bajo este criterio se evidencia en proceso, que falta un análisis mucho más detallado con enfoque de riesgo, y se necesita contemplar otro tipo de condiciones del proceso operativo y el control en cada una de sus etapas, ya que es evidente que son más los PCC, que deberían estar establecidos, contemplados y aplicados en el plan HACCP. Esta situación pone en riesgo el nivel de conformidad respecto a la inocuidad en el producto en proceso y producto final. Por lo tanto, se considere pertinente, y necesario reestructurar el plan HACCP soportándose en los siguientes numerales:

Numeral 1: El equipo HACCP deberá realizar un análisis de peligros reales y potenciales asociados a toda la cadena alimentaria hasta el punto de consumo: se considera pertinente integrar los hallazgos o reportes de producto no conforme en proceso, y quejas de clientes para fortalecer el análisis, planteamiento y ejecución de las acciones correctivas, y de esta manera ampliar el contexto de los peligros potenciales.

Numeral 2: Determinar los puntos de control crítico: El equipo HACCP deberá retomar la revisión de los puntos críticos establecidos y reenfocarlos de acuerdo al análisis de peligros realizados.

Numeral 3: Establecer los límites críticos a tener en cuenta, en cada punto de control crítico identificado: Se evidencia que no están establecidos todos los límites críticos, ya que, si no están todos los PCC contemplados de acuerdo a la severidad del riesgo por el nivel de ocurrencia, tampoco estará enfocado adecuadamente la verificación y el monitoreo en planta.

Numeral 4: Establecer un sistema de monitoreo o vigilancia de los PCC, el equipo HACCP deberá establecer el sistema de verificación y validación para el PCC, de esta manera se asegurará el cumplimiento o conformidad del producto en planta y producto terminado listo para distribución y comercialización.

NO CONFORMIDADES: Las reuniones ocurren cuando se evidencia una acción correctiva que hay que tomar:

Se deben establecer, ejecutar y mantener las acciones encaminadas a corregir las evidencias de producto por fuera de parámetros, revisar de acuerdo a todas las entradas del Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad, como las acciones correctivas planteadas para las quejas y reclamaciones para robustecer las acciones correctivas.

Verificar si en el equipo HACCP de la organización de Lácteos Altagracia se evidencia el cumplimiento del numeral 8.9.3 de la norma ISO 22000:2108 y el numeral 10 .2 de la norma ISO 9001:2015

6.2 Lista de Verificación

Plan de auditoria	Requisito	Evidencia	Hallazgos			Comentarios	Auditor
			C	NC	O		
3.2	Decreto 60/2002 Artículo 5 ISO 9001:2015 Resolución 2674/2013	Registros Procedimientos documentados Manuales de Proceso Planos de servicio de la empresa Toma de muestras para manipuladores Entrevistas	X			Verificación de condiciones relacionadas con el sistema HACCP para la línea de producción de queso fresco. Garantizar que el producto se fabrique en condiciones higiénicas adecuadas.	Equipo auditor
3.3 Plan de Auditoria Trazabilidad	Decreto 60/2002 Artículo 5, literales f y h ISO 9001:2015 Resolución 2674/2013	Registros documentados Revisión a formato de registro de lotes despachados por referencia.			X	Revisión del sistema de trazabilidad del procesamiento de un producto desde el inicio hasta el final.	Equipo auditor
3.4 Plan de Auditoria Medidas Preventivas	8.5.2.4.1 de la norma ISO 22000:2018	Registro de la matriz legal Revisión de programas de prerrequisitos Entrevistas		X		Lácteos Altagracia debe tomar acciones preventivas para eliminar las no conformidades y registrar los resultados de las acciones tomadas.	Equipo auditor
3.5 Plan de Auditoria	Decreto	Registro de la matriz legal		X		Revisar el cumplimiento	Equipo auditor

Registros	60/2002 ISO 9001:2015 Resolución 2674/2013	Entrevistas a cada integrante del grupo auditado y documentación. Capacitaciones				y el funcionamiento de los procesos y por tanto la calidad ofrecida a sus clientes, dependen directamente del adecuado desempeño de los equipos e instalaciones.	
3.6 Plan de Auditoria Identificación de PCC	Decreto 60/2002 Artículo 4 ISO 9001:2015 Resolución 2674/2013 HACCP – BPM según los principios y criterios del CODEX – CAP – RCP 1- 1969 versión 4	Registro de la matriz legal Registros de acciones correctivas PCC Entrevistas Revisión del cumplimiento del plan operativo HACCP		X		Revisar los hallazgos de los PCC, si se encuentran debidamente soportados al plan HACCP y BPM	Equipo auditor
3.8 plan de auditoria	ISO 22000:2018 ISO 9001:2015	Registro de matriz legal Entrevistas Revisión de cronogramas de actividades Verificar si el equipo HACCP establece acciones correctivas. Capacitaciones	X			Verificar el cumplimiento del programa de acciones correctivas para eliminación de las no conformidades.	Equipo auditor

3.9 Plan de Auditoria Equipo HACCP	Decreto 60/2002 Articulo 6 ISO 9001:2015 Resolución 2674/2013	Registro de la matriz legal Plan de capacitaciones Cronogramas de capacitaciones Entrevistas Registros documentados		X		Verificar si el equipo HACCP de la empresa Lácteos Altagracia cumple con las competencias sobre el sistema HACCP	Equipo auditor
---------------------------------------	--	---	--	---	--	--	----------------